KVA ÇOCUK

NE OLSAM?

Selin Kutucular - Caroline Erel



Büyüyünce ne olalım? Kararsızız...

Turuncu saçlı kız





Merak eden çocuk





Ailemizin en küçükleri, neşe kaynakları, saklambaç oynamaktan büyük keyif aldığım Ela, Can, Defne ve Melisa'ya...
- Selin Kutucular

Meslek seçiminde bana tam destek veren anne ve babama...
- Caroline Erel

Bu kitap, Davranış Bilimleri Enstitüsü'nün Çocuk ve Genç Psikolojik Danışmanlık Merkezi tarafından çocuk ve ruh sağlığı gelişimi açısından uygun bulunmuştur.
- Uzman Psikolog Ayşen Kayahan

Ne Olsam?
Yazan: Selin Kutucular
Fotoğraflar: Caroline Erel
Karakter tasarımı: Selin Kutucular
Karakter uygulama: Selin Kutucular, Caroline Erel, Sedef Özge
Fotoğraf asistanı: Yunus Dölen
Grafik tasarım ve uygulama: Sedef Özge
Editör: Sedef Özge

Birinci Baskı: Şubat 2018

Baskı: Acar Matbaacılık Promosyon ve Yayıncılık San. Tic. Ltd. Şti.
Tel: 0212 886 56 56
Sertifika No: 29507

Sincap Yayıncılık ve Dış Tic. Ltd. Şti.
Levent Mh. Mor Karanfil Sk. No: 6 Levent 34330, Beşiktaş - İstanbul
Tel: 0212 263 08 66

KVA Çocuk bir Sincap Yayıncılık ve Dış. Tic. Ltd. Şti. markasıdır.
www.kvacocuk.com

Bandrol uygulamasına ilişkin usul ve esaslar hakkındaki yönetmeliğin 5. maddesinin ikinci fıkrası çerçevesinde bandrol taşıması zorunlu değildir.

NE OLSAM?

Selin Kutucular - Caroline Erel



KVAÇOCUK



Ş B

A

OYUNLAR
HEP BENİ BULSA
BEN HEP OYUNU

V

Mesela şair olsam... En güzel kelimeleri toplayıp küçücük ama aslında kocaman bir şiire koysam.





Ya da pastacı mı olsam? Her mutlu güne bir pasta yapsam... Dünyanın en büyük pastasını da büyükannem için pişirsem... çünkü o bana hep mis kokulu kurabiyeler yapıyor.







Astronot olmak için uzay hakkında
her şeyi bilmem gerekiyor sanırım.
En çok kıyafetlerini merak ediyorum,
acaba içinde sıkılır mıyım?



Kuaför Burak ağabeyi seyretmek hoşuma gidiyor. Kuaför olursam saç keserken makası onun kadar hızlı kullanmak isterim.







Bazen okulumuzun sahnesinde gösteriler yapıyoruz. Ben en çok dans etmeyi seviyorum. Bir gün balerin olursam hiç yorulmadan saatlerce dans edeceğim ve hep gülümseyeceğim.

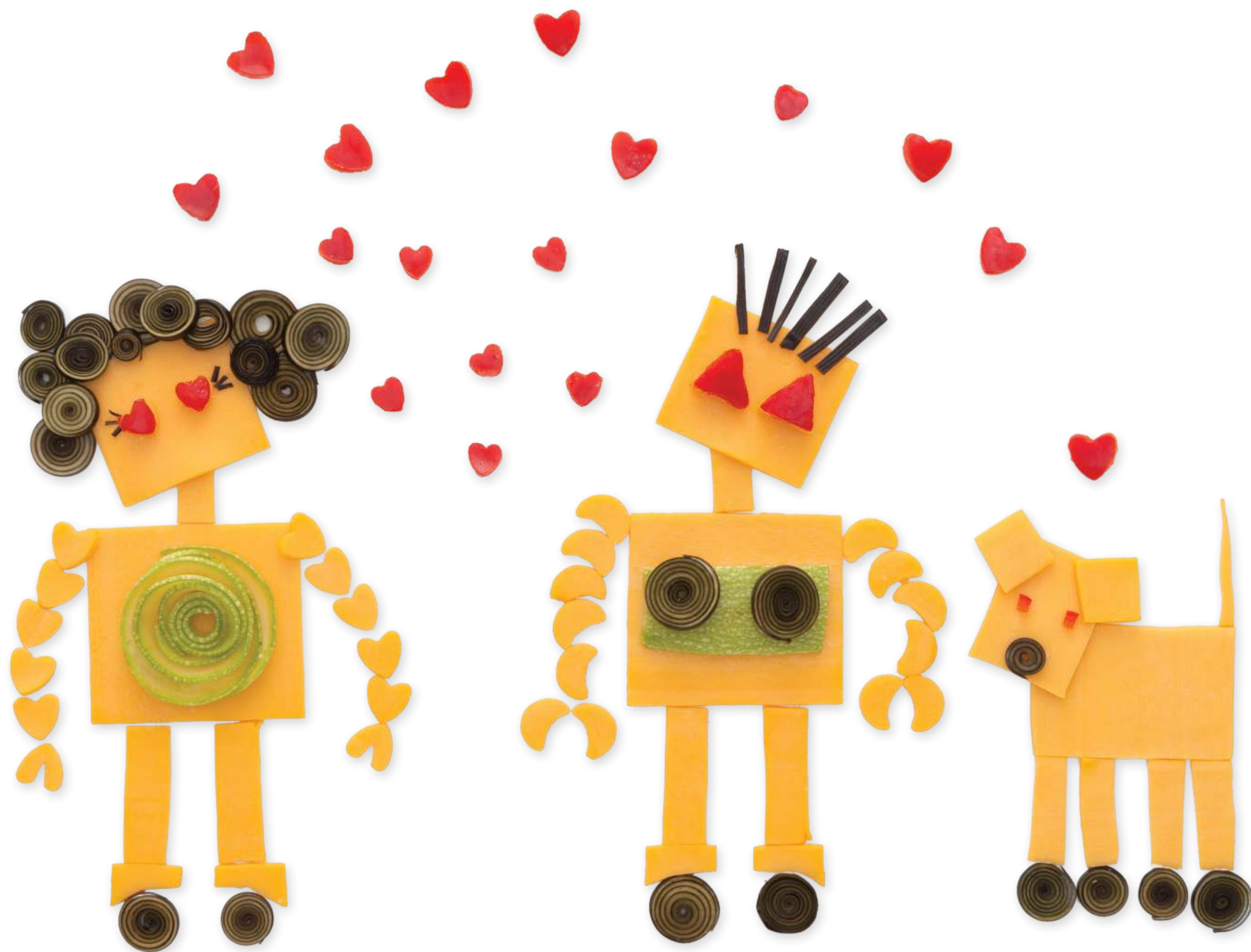






Köpeğim Pide'nin çok sevdiği bir veterineri var. Veteriner olursam hastalarıma iğne yapmak zorunda kalabilirim ama bu onların iyiliği için... Beni anlarlar herhalde.





Robotlarla çalışmak da çok heyecanlı gözüküyor. Mühendis olursam en akıllı robotları yapmak isterim. Onlara sevmeyi ve sevilmeyi de öğretebilir miyim acaba?





Vinç operatörü olsam, vincimin içine oturup, o kocaman kepçeyle evimi gezmeye götürürdüm. Bazen ovalara, bazen dağlara taşırdım... Hep mutlu köşeler bulurdum evime.





Ağabeyim bana eski fotoğraf makinesini verdi. Gördüğüm güzel şeylerin fotoğraflarını çekiyorum. Dedem iyi bir gözüm olduğunu söyledi. Tam ne demek anlamadım ama iyi bir şey herhalde. Caroline abla gibi fotoğrafçı mı olsam?






Ya da Sedef abla gibi editör de olabilirim. Kitapların içinde kaybolurum. Kütüphanem ve hayal dünyam kocaman olur... Kelimeler benden sorulur.








Mutlu
İnsanlar
Fısıltı
Luna ve
mavi oda
Ejderha
peşinde
KVA
Çocuk





Şef olmaya ne dersiniz? Bu kitaptaki tarifleri yazan Selin abla gibi mutfakta her gün yemek yaparım. Yeni tarifler denerim. Hatta o tariflerden kitaplar yazarım, televizyonda yemek programları yaparım.




ada
büyük
küçük
şef

Biz iki kararsız, biraz daha düşünmeye karar verdik. Ne de olsa daha küçüğüz... Meslekler şimdilik büyüklerin olsun, oyunlar bizim!





Robot laboratuvarının bir numaralı sandviçi: Avokado püreli sandviç

Laboratuvarda uzun saatler çalışılıyor ve robotlar acıkmasa da mühendislerin karnı guruldamaya başlıyor. İşte böyle durumlarda severek yaptıkları bir sandviç var, yumuşak bir avokadonuz ve en sevdiğiniz ekmeğinizden varsa işiniz kolay. İhtiyacınız olan tüm malzeme şöyle:

1 yumuşak avokado
1 tatlı kaşığı limon
Yarım çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı chia tohumu
1 dilim tam buğday ekmeği

Avokadonun kabuğunu soyun ve ezin. İçine limonu ve tuzu ekleyin. Zeytinyağının yarısını ilave edin. Ekmeği kızartın. Kalan zeytinyağını üzerine gezdirin. Avokado püresini sürün ve dilerseniz chia tohumu ile birlikte servis edin.



Pasta şefinin yulaf kepekli kurabiyesi

Pastane kokusunu siz de seviyor musunuz? Yoksa siz de fırında pişen kurabiyeyi soğumasını beklemeden sıcak sıcak mı yiyorsunuz? İşte evinize mutluluk getirecek bir kurabiye tarifi... Hemen yapmak için mutfağınızda olması gerenler şöyle:

2 yumurta
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı yoğurt
120 gr tam buğday unu
120 gr yulaf kepeği
250 gr kuru üzüm (kuru kayısı da olabilir)
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi (isteğe bağlı)



Kuru meyveleri bıçakla minik parçalar olacak şekilde kesin. Üzümler küçük diye onları kesmezlik etmeyin. Üzümler de kesilmeli! Kuru meyveleri karıştırdığınız diğer malzemelere ekleyin. Yumuşak ve yapışkan bir karışım olacak. Bir kaşık yardımıyla karışımı yağlı kağıtla kaplanmış fırın tepsisine tek tek dökün. 180 derecedeki fırınınızda 25-30 dakika içini kurutmadan pişirin.

Not: 120 gr tam buğday unu kullanmak yerine, 80 gr kullanarak kalanını çok besleyici olan keçiboynuzu unuyla tamamlayabilirsiniz. Ayrıca bu tarife 2 yemek kaşığı pekmez de ekleyebilirsiniz. Ağız tadınıza göre yeni malzemelerle, baharatlarla denemeler yapabilirsiniz.

Editörün kolay mutfağından fırında mantar

Editör Sedef abla çoğu kez kitap okumaktan mutfakta çalışmaya zaman bulamıyor. Ama çabuk hazırlanan ve pişen yemekleri çok seviyor. Fırında kekikli ve çedar peynirli mantar en sevdiklerinden. Ara ara köpeği Pide'yle de paylaşıyor fırınlanmış mantarı. Denemek ieterseniz, gerekli malzemeler şöyle:

250gr kestane mantarı
100gr rendelenmiş çedar peyniri
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 tatlı kaşığı taze kekik yaprağı
1 tutam tuz
1 tutam karabiber

Mantarları temizleyin ve saplarını kestikten sonra çanak kısmını hafifçe oyun. Sapları ve oyduğunuz mantar içini minicik doğrayın. Peynir, zeytinyağı ve kekik yaprağıyla karıştırın. Oyulmuş mantarları bu karışımla doldurun. Fırın tepsisine yerleştirin. 175 derecede ısıtılmış fırında pişirin.



Romantik şairlerin çikolata kaplı çilekleri

Güzel kelimeleri bir araya getirmek kolay değil. Bazen işe başlamadn çilek yemek gerekebilir. Bazen de çikolata. Hele ikisi beraber olursa işte o zaman en güzeli! Şairlerin ikisi beraber tarifi için sadece ikisine ihtiyaç var. Yani;

12 adet çilek
100 gr ince doğranmış bitter çikolata

Çilekleri en az üç kere suda bekleterek yıkayın. Kumları iyice temizlensin. Sonra süzün ve kurumasını bekleyin. Çikolatayı benmari usulü eritin. Bunun için üçte biri su dolu bir tencereye daha küçük başka bir tencere oturtmalısınız. Ama su üstteki tencereye değmemeli. Küçük tencereye çikolatayı koyun. Bir spatula yardımıyla ara ara karıştırarak, orta ateşte çikolatanın erimesini sağlayın. Eriyen çikolatayı tencerenin içinde yine spatula yardımıyla karıştırarak ılık hale getirin. Spatulanın sırtı çikolata ile tabaka halinde kaplanacak hale geldiğinde artık çilekleri çikolataya batırma zamanı gelmiş demektir. Çileklerin yarısı çikolata ile kaplansın. Sonra her bir çileği fırın kağıdı kaplanmış tepsiye yan yatırarak yerleştirin. Serin bir yerde çikolata hafifçe donana kadar bekletin. Sonra servise kadar buzdolabına koyun ki çikolata iyice kaplasın çilekleri.



Ne Olsam? nasıl ortaya çıktı?

Selin aslında bankacıydı. Mutfağı çok sevdi, şimdi hem şef hem yemek yazarı oldu. Sedef sosyoloji okudu. Kitapları o kadar çok seviyordu ki editör oldu, aynı zamanda çevirmen. Caroline fotoğraf okudu, fotoğrafçı oldu. Aralarında konuşuyorlar... Bambaşka mesleklerden oldukları halde nasıl da birbirleriyle buluşmuşlar. Caroline çok kararlı... Selin ve Sedef biraz daha kararsız. Kararsız olan çok kişi var etrafta. "Ne olsam?" diyenler. Herkes hayallerinin mesleğini yapsa ne güzel olur! Çoğu çocuk gibi, turuncu saçlı kız ve merak eden çocuk da kararsızlardan. Birlikte hayal ettikleri mesleklerin dünyasında bir tura çıkıyorlar. Bu dünyayı Selin, Caroline ve Sedef yine sebze ve meyvelerden resmetti. Aramızda kalsın, o kadar çok kırmızı biber kullandılar ki, iki gün ellerinden, gözlerinden acısı çıkmadı. Olsun, sonuçtan öyle mutlu oldular ki her şeye değdi. Peki bizim karasızlar sonunda ne mi oldu? Doğrusu en güzel kararı verdiler; şimdi oyun zamanı!

Sizin hayalinizin mesleği ne? Onu hangi sebze ve meyvelerle resmederdiniz?



DBE Davranış Bilimleri Enstitüsü®
psikolojik hizmetler, eğitim, araştırma, kurumsal danışmanlık

Bu kitap, Davranış Bilimleri Enstitüsü'nün Çocuk ve Genç Psikolojik Danışmanlık Merkezi tarafından çocuk ve ruh sağlığı gelişimi açısından uygun bulunmuştur.
- Uzman Psikolog Ayşen Kayahan



Bandrol uygulamasına ilişkin usul ve esaslar hakkındaki yönetmeliğin 5. maddesinin ikinci fıkrası çerçevesinde bandrol taşıması zorunlu değildir.